

EXPERT 205



Le coupe-légumes OMAS Expert 205 répond à tous les besoins de la préparation de végétales, de fruits et de légumes.

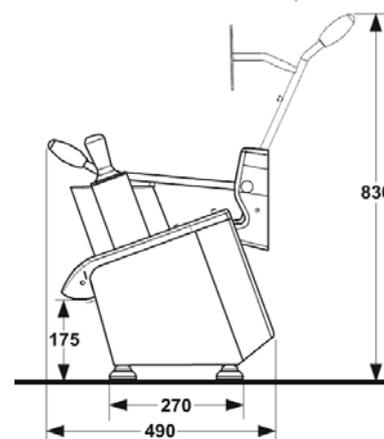
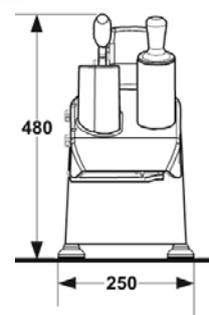
Chaque disque permet une coupe différente, en fonction de vos exigences sur le produit à traiter: tranchage, découpage en dés, granulage, effilochage, râper, couper en Julienne et bien plus encore, quel que soit le type de coupe que vous souhaitez utiliser dans votre préparation.

Pour couper les légumes allongés, la machine dispose également d'un spécifique cylindre d'alimentation.

L'alliage d'aluminium produit dans notre fonderie, un travail méticuleux et les traitements de polissage et anodisation réalisés dans le moderne atelier d'usinage OMAS, garantissent la plus haute qualité, avec une finition élégante et forte, ce qui rend la machine résistant à l'usure, aux chocs et rayures.

Le coupe-légumes Expert 205 utilise une puissance de 1 HP, moteur qui permet un volume de travail important. La production horaire varie de 200 à 300 kg, selon le type de produit manipulé.

La vitesse standard, égale à 300 RPM, permet de travailler le produit comme si il était coupée à la main, en préservant sa structure cellulaire et assurant par conséquent l'oxydation plus lente et moins d'altérations.



PROFESSIONAL USE

Modèle	Kg/h	W	Volt	IP	Kg
EXPERT 205	200 - 300	800	120/60/1 230/50/1 400/50/3	65	25